

CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 14 H 00

NOS SALADES

21,00 €

🌱 Salade Bretonne

Mesclun, boulgour de sarrasin bio, artichaut frais et confit, pomme de terre, petits pois, poivrons goutte, noix de pétoncles marinées, tartare d'algues bio et gomasio

🌱 Salade orientale de poulet

Salade iceberg, échalote, courgette marinée, pois gourmands, pois chiches bio, poivrons goutte, tomates cerises, ananas, émincé de poulet aux épices, cranberries, menthe, sauce César

🌱 Salade Malouine au saumon fumé "maison"

Mesclun, saumon fumé "maison", pomme de terre, fèves à la menthe, tomates séchées, petits pois, guacamole, échalote, câpres, coriandre

🌱 Salade Italienne

Mesclun, melon, tomates séchées, fèves à la menthe, poivrons goutte, féta, olives Taggiasche, parmesan, oignon rouge, jambon speck, huile d'olive

🌱 Tartare de saumon aux épices Thaï, salade et frites

20,00 €

🌱 Buddha bowl de riz basmati bio (vegan)

Mesclun, riz basmati bio, pois chiches bio, courgette marinée, fèves à la menthe, guacamole, tomates cerises, poivrons goutte, oignon rouge, pousses germées, cranberries, huile de sésame

20,00 €

NOS FRUITS DE MER

Marmite de moules de Bouchot à la marinière (selon saison)

14,50 €

Huîtres creuses de Cancale n°2 " Philippe et Noëlle Brévault "

Les 6 17,00 €

Les 9 25,00 €

Les 12 34,00 €

Assiette de fruits de mer (selon arrivage)

3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, 1 pince de tourteau, bulots, mayonnaise

27,00 €

Assiette de langoustines fraîches, mayonnaise (selon arrivage)

32,00 €

🌱 Plateau de fruits de mer

(sur commande la veille pour 2 pers.)

88,00 €

🌱 Sans gluten (traces possibles)

NOS POISSONS ET VIANDES

🌱 Moules de Bouchot à la marinière (selon saison), frites 19,00 €

Pavé de saumon grillé, beurre blanc

Tatin de légumes à la Provençale, purée de patate douce au gingembre

27,00 €

🌱 Brochette de coquilles Saint-Jacques et queues de crevettes grillées, sauce tomates Thaï

Risotto aux champignons et tomates grappe rôties

28,00 €

Cheese Burger, frites

Pain "burger", steak haché frais, cheddar, bacon, tomate, oignon rouge, cornichons

19,00 €

Tartare de bœuf (VBF), frites

180g (5%mg), câpres, échalote, jaune d'œuf, fleur de sel, moutarde Savora, mesclun

22,50 €

🌱 Suprême de volaille grillé, sauce barbecue "maison"

Écrasé de pomme de terre au Comté, flan de pleurotes persillées

27,00 €

🌱 Bowl (vegan)

Purée de patate douce, caviar d'aubergine, wok de légumes, ananas, courgette, quinoa, pois chiches bio, sauce barbecue "maison"

26,00 €

Assiette de frites

6,00 €

🌱 Sans gluten (traces possibles) Viandes et volailles d'origine Française ou Union Européenne

POUR LES ENFANTS (Jusqu'à 12 ans)

16,00 €

Choisissez une entrée, un plat, un dessert

ENTRÉES (au choix) 4,00 €

Assiette de crudités
Potage de légumes
Oeufs durs mayonnaise
Salade de crevettes roses

DESSERTS (au choix) 4,00 €

Oasis de fruits
Compote de pommes
Mousse de fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Gaufre, sucre ou chocolat
Profiteroles
Yaourt nature ou fromage frais 0%
Glaces ou sorbets

PLATS ET LÉGUMES (au choix) 10,00 €

Escalope de veau poêlée
Filet de bœuf poêlé
Blanc de poulet rôti
Dos de cabillaud vapeur
Escalope de saumon grillée

Au choix : pommes vapeur, tagliatelles, frites, haricots verts, carottes, riz Basmati.

Prix nets - Service compris



CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 18 H 00

NOS SANDWICHES (15 mn d'attente)

Accompagnés de salade verte

Grec (vegan)

Pain complet aux graines, houmous, fenouil, tomates séchées, concombre, oignon rouge

14,00 €

Club

Pain de mie complet, mayonnaise, salade, oeuf dur, tomate, blanc de dinde fumé, tomates cerises

15,00 €

Wrap de la mer

Galette de blé noir, salade, mayonnaise, saumon fumé, crevettes roses, ail, oignon, persil, aneth, jus de citron, tabasco

16,00 €

NOS EN-CAS (20 mn d'attente)

Accompagnés de salade verte

CHAUD

Croque Monsieur

Pain de mie nature, beurre moutarde, jambon blanc, fromage râpé

15,00 €

Tartine Toscane

Pâte à croissant, confit de tomate, crème balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan

15,00 €

Éclair du pêcheur

Pâte à chou, béchamel au curry, brunoise de tomate et courgette, thon rouge snacké, sésame doré

16,00 €

FROID

Rustique

Pain bûcheron, huile de noix, salade, fromage fouetté nature, tomates cerises confites, jambon de Serrano, copeaux de parmesan

16,00 €

 Sans gluten (traces possibles)

NOS DESSERTS

À commander en début de repas

 Ananas rôti, crumble, mangue fraîche et sa glace noix de coco 10,50 €

Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille 12,50 €

Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande 13,00 €

NOS DESSERTS GLACÉS

À commander en début de repas

 Trilogie de crème glacée ou sorbet au choix 9,00 €

Vacherin aux fruits rouges 12,00 €
meringue, sorbet fruits rouges, crème fouettée, coulis de fraises

La palette de saison du maître glacier 13,00 €
pâte sablée, 3 boules de crème glacée ou sorbet au choix

Omelette Norvégienne 13,50 €
Biscuit amande, crème glacée vanille, orange confite, meringue italienne, Grand Marnier

NOS BOCAUX

À commander en début de repas

 Baba vanille au rhum des Antilles et sa crème légère vanille-citron vert 12,50 €

Forêt noire aux cerises amarena et sa crème légère vanille 12,50 €

NOS GOURMANDISES

Cake 6,00 €

Gâteau Breton au rhum 6,00 €

Flan pâtissier vanille 8,00 €

Gaufre 9,00 €

Sucre ou velouté chocolat, crème fouettée

Farandole de crêpes (3 pièces) et confiture " maison " 10,00 €

Paris - Saint-Malo revisité au praliné à l'ancienne 12,50 €

Café gourmand 12,00 €

Thé / chocolat gourmand 13,00 €

Chocolat viennois gourmand 14,00 €

 Sans gluten (traces possibles)

CARTE DE BAR

DE 12 H 00 À 21 H 30

APÉRITIFS

Kir Bourgogne Aligoté (14 cl)	8,50 €
Vermouth : Martini (blanc/rouge)	7,00 €
Lillet (blanc/rouge)	8,00 €
Anis : Pastis, Ricard	7,00 €
Amers : Campari, Suze	7,00 €
Porto : Ramos Pinto "Tawny"	8,50 €
Muscato de Rivesaltes "Cazes"	8,50 €
Banyuls "Les Clos de Paulilles"	8,50 €
Pineau : Château de Beaulon	10,30 €
Spritz (16 cl) SMS, Perrier, Prosecco	14,00 €
SMS, Perrier, Champagne	17,00 €
Champagne (la coupe 14 cl)	16,50 €

WHISKIES BLENDED

J and B	8,50 €
Chivas 12 ans	9,50 €
Ballantines 12 ans	11,50 €

WHISKEY AMÉRICAIN

Blanton's, Bourbon	13,50 €
--------------------	---------

WHISKIES SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans	8,50 €
Cardhu 12 ans	9,50 €
Cragganmore 12 ans	11,50 €
Talisker Port Ruighe	11,50 €
Glenmorangie Nectar d'Or	13,50 €
Oban 14 ans	14,00 €
Mortlach 12 ans	15,00 €
Lagavulin 16 ans	15,50 €

WHISKIES JAPONAIS

Nikka Day's	13,00 €
Yoichi pur malt	16,50 €

WHISKIES BRETONS

Naguelann	12,00 €
Armorik double maturation	13,00 €

COGNACS

Hennessy VS	10,50 €
Château de Beaulon XO	13,50 €
Delamain XO	19,50 €

BAS ARMAGNACS

Château de Laubade VSOP	10,50 €
Château de Lacquy 2001	18,50 €

CALVADOS

Groult 8 ans - Pays d'Auge	11,00 €
Château du Breuil 12 ans	12,50 €

ALCOOLS

Rhum vieux Damoiseau 42°	9,50 €
Vodka Grey Goose	11,50 €
Gin Bombay Sapphire	11,50 €
Gin Tanqueray N° Ten	11,50 €
Tequila Don Julio Reposado	14,50 €
Ron Zacapa 23 Guatemala 40°	14,50 €

BIÈRES

Pression Affligem (25 cl)	6,50 €
Pression Affligem (50 cl)	11,50 €
Picon bière (25 cl)	8,00 €
Lancelot (33 cl)	8,50 €
Bière bretonne blonde	
Blanche Hermine (33 cl)	8,50 €
Bière bretonne blanche	
Telenn Du (33 cl)	8,50 €
Bière bretonne brune	
Leffe (33 cl)	8,50 €
Desperados (33 cl)	8,50 €
Heineken 0.0 (sans alcool / 33 cl)	6,50 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	
Breizh Cola (33 cl)	
Schweppes, Schweppes Agrum',	
Orangina, Ice-Tea, (25 cl)	
Cidre " Sorre " (33 cl)	7,50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits pressés frais (20 cl)	6,70 €
Orange, citron, pamplemousse, carottes	
Jus et nectar de fruits (33 cl)	8,50 €
"Alain Milliat" - Framboise,	
pêche de vigne, raisin rouge	
Jus de fruits (20 cl)	5,50 €
Abricot, ananas, banane, orange, fraise,	
pêche, exotique, pamplemousse,	
mangue, goyave, pomme, tomate,	
cranberry, citron vert	

EAUX MINÉRALES

1/4 Vittel, 1/3 Perrier	4,00 €
1/2 Plancoët	4,50 €
1/2 Plancoët fines bulles	5,00 €
Plancoët	5,50 €
Plancoët fines bulles	6,50 €

COCKTAILS

SHORT DRINKS (7 cl) 14,00 € LONG DRINKS (12 cl) 15,00 €

Caïpirinha
Cachaça, citron vert, cassonade

Daïquiri
Rhum blanc, citron pressé,
sirop de canne

Margarita
Tequila, Cointreau, citron pressé, sel

Ti Punch
Rhum, citron vert, sirop de canne

NOS MOJITOS (15 cl)

Mojito 15,00 €
Rhum cubain, citron vert,
cassonade, angostura,
menthe fraîche, Perrier

Brazilian Mojito 15,00 €
Cachaça, fruits et
purée de passion,
menthe fraîche, Perrier

Mojito Royal 16,50 €
Rhum cubain, citron vert,
cassonade, menthe fraîche,
angostura, champagne

Piña Colada
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

Mai Tai
Rhum blanc, rhum brun, purée de coco,
jus d'ananas, nectar exotique,
jus d'orange, sirop de grenadine

" London " Mule
Gin, citron vert pressé,
schweppes ginger beer

Americano
Campari, Martini rouge, Noilly Prat

Gin Tonic
Gin, schweppes premium au choix
(original, ginger beer ou hibiscus)

Rose Parfum
Vodka, citron vert, purée de framboises,
sirop de rose, Perrier

Planter's Punch
Rhum blanc, Marasquin, Curaçao
orange, jus d'ananas, citron pressé

Aquatonic
Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus d'ananas

COCKTAILS AU CHAMPAGNE (16 cl) 17,50 €

Chambord Champagne
Vodka, Chambord, jus de cranberry,
champagne

Champagne Cocktail
Cognac, sucre, angostura,
champagne

COCKTAILS SANS ALCOOL

FRUITS FRAIS (30 cl) 11,50 € DIÉTÉTIQUES (30 cl) 11,50 €

Camélia
Orange, citron
et pamplemousse pressés

Fantasia
Orange, fraise, banane
purée de myrtilles

Canarie
Pamplemousse et orange pressés,
fraise, ananas, grenadine

Bonne Mine
Jus de carottes frais, orange
et citron pressés

Green Flower
Jus de carottes frais, orange pressée,
kiwi, gingembre

Hoguette
Orange pressée, fenouil, purée de
passion, gingembre

TONIQUES (30 cl) 10,50 €

Tagada
Jus d'ananas, jus de citron vert,
purée de fraises, limonade

Virgin Mojito
Perrier, citron vert, jus de pomme,
sirop de Mojito, menthe fraîche

Passerelle
Nectar de banane, goyave et mangue,
purée de passion, sirop de fraise

Basilic Fraise
Jus de fraise, jus d'ananas, citron vert pressé,
sirop de basilic

Alcools, Whiskies, Eaux de Vie, Liqueurs : 4 cl - Apéritifs : 6 cl - Portos : 7 cl - Anis : 3 cl

Prix nets - Service compris

N'hésitez pas à demander la carte de restauration

CHAMPAGNE

	Brut 75 cl	Rosé 75 cl	Brut 37,5 cl
Veuve Clicquot Ponsardin	85,00 €	97,00 €	
Roederer	85,00 €	97,00 €	47,00 € Blanc
Taittinger	85,00 €		
Billecart Salmon	85,00 €	97,00 €	51,00 € Rosé
Moët et Chandon	85,00 €		47,00 € Blanc
Gosset Grande Réserve	85,00 €	97,00 €	
Bollinger - Spéciale Cuvée	95,00 €		
Ruinart	125,00 €	125,00 €	65,00 € Rosé
Ruinart "Magnum" (150 cl)	203,00 €		

CUVÉES DE PRESTIGES

Dom Ruinart	230,00 €
Louis Roederer Cristal	230,00 €
Grande Dame de Veuve Clicquot	230,00 €
Dom Pérignon Vintage	235,00 €

SALON DE THÉ

Café Tradition, Déca	4,40 €
Grand Café Tradition	7,00 €
Café Latté	7,30 €
Cappuccino	7,80 €
Café Viennois	7,80 €
Café Macchiato	8,30 €
Sirop vanille - caramel - noisette	
Irish coffee (Jameson)	11,00 €
Chocolat (Valrhona)	7,70 €
Chocolat Viennois (Valrhona)	8,50 €
Grog	11,50 €
Rhum vieux Damoiseau - sirop de canne cannelle - miel - citron	

NOS TISANES... 7,00 €

ET LEURS BIENFAITS

Menthe - Tilleul - Verveine

Camomille - Thym

Mélange "Du Berger" (tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger)

Détox (mélange de Maté, ortie, menthe, fenouil et réglisse, au goût de citron)

Relaxation (mélange de rooibos, mélisse et feuilles de mûrier, au goût de caramel)

Carcadet (mélange de fleur d'hibiscus et d'écorce de cynorrhodon)
framboise-passion ou litchi-citron.

NOS THÉS

Orange Pekoe Supérieur - Ceylan / Darjeeling (GFOP) Sup. - Inde	7,00 €
Noir Altitude - Népal / Lapsang Crocodile / Yunnan Vert - Chine	

NOS THÉS AROMATISÉS

Earl Grey Supérieur Thé de Chine non fumé, parfumé à la fine bergamote

Mandarin Jasmin Thé vert corsé au doux parfum de jasmin

Thé Vert à la Menthe Feuilles de thé vert roulées en boule, agrémentées de menthe

Passion de Fleurs Thé blanc, pétales de fleurs : arômes d'abricot, de fruit de la passion et de rose

Rooibos Oriental Rooibos d'Afrique du Sud aux arômes de fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois et de fleur de bleuets multicolores

Paul et Virginie Thé noir aux arômes de fraise, framboise, caramel et vanille

Course du Rhum Thé noir aromatisé à l'ananas, rhum, noix de coco et passion

7 Parfums Mélange de Thés de Chine non fumés et Ceylan. Parfums citron, bergamote, figue fraîche, fleur de lotus, pitanga, écorces d'orange et pétales de rose

Rêve de la Martinique Thé vert Sencha de Chine aromatisé à l'ananas, mangue et papaye

CARTE DES VINS - AOP -

VINS BLANCS AU VERRE	14 cl	
Muscadet sur Lie - Luneau	6,00 €	
Bourgogne, Mâcon-Village " Domaine des Chenevières "	7,50 €	
Chinon - Couly-Dutheil	8,00 €	
Coteaux-de-l'Aubance (Moelleux)	8,00 €	
VIN ROSÉ AU VERRE	14 cl	
Coteaux d'Aix en Provence, " Domaine de la Brillane "	7,50 €	
VINS ROUGES AU VERRE	14 cl	
Chinon " Domaine de Noiré " - J. Max Manceau	8,00 €	
Pessac-Léognan, Cadet de Larrivet Haut-Brion	8,00 €	
Côte de Beaune, Santenay 1er Cru "Gravières - Dom. Chapelle	10,00 €	
VINS AU PICHET	50 cl	25 cl
Blanc - Chardonnay des vigneronns de l'Ardèche - IGP	14,00 €	8,00 €
 Rouge - Château de Saint-Cyrgues - IGP du Gard	14,00 €	8,00 €
Rosé - Brise Marine vin de pays de Méditerranée - IGP	14,00 €	8,00 €
VINS BLANCS	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Vouvray sec " vigne blanche " - Marc Brédif	34,00 €	17,50 €
Menetou Salon "Clos de Ratier" - Pellé	38,50 €	19,50 €
Sancerre " Le Clos du Roy " - Roger Champault	39,00 €	20,00 €
Bourgogne		
Mâcon-Village " Domaine de Chenevières "	34,00 €	
Saint-Véran, Château Fuissé - J.J. Vincent	43,00 €	22,00 €
Montagny 1er Cru - Bichot	47,00 €	
VINS ROSÉS	75 cl	37,5 cl
Provence		
Coteaux d'Aix en Provence, " Domaine de la Brillane "	34,00 €	
Domaine Ott " Château Romassan " - Bandol	54,00 €	27,00 €
Languedoc Sud Ouest		
Château Puech Haut IGP - G. Bru	37,00 €	
VINS ROUGES	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Menetou Salon " Domaine de Chatenoy " - Clément	33,00 €	17,50 €
Saumur Champigny " Roches Neuves " - Germain	34,00 €	17,00 €
Chinon "Domaine de Noiré" - J. Max Manceau	34,00 €	17,00 €
Bourgogne		
Brouilly " Domaine des Chevaliers " - Depagneux	31,00 €	17,50 €
Hautes Côtes de Beaune - Bichot	37,00 €	
Santenay 1er Cru " Gravières " - Domaine Chapelle	48,00 €	
Bordeaux		
Château Croix Mouton, Bordeaux	35,00 €	
Château Bel Air, Lussac St-Émilion	36,00 €	
Château Haut Caillou, Lalande Pomerol	38,00 €	
Château Cadet de Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan	40,00 €	

N'hésitez pas à demander la carte de restauration



Prix nets - Service compris